



Новые технологии Ставропольского аграрного университета делают мясо бройлера вкуснее

© 01-03-2018 · 20:49 👁 408 просмотров 👤 Анна Позднякова



В аграрном университете продегустировали мясо цыпленка бройлера, выращенного по оптимизированным учеными вуза программам. Также была проведена комплексная оценка мясных качеств по специальной методике. Ученые и студенты, участвовавшие в процессе, убедились: мясо цыпленка вкусное и ароматное.

Профессор Елена Епимахова уверена, можно получить вкусное мясо цыпленка бройлера, главное, правильно его вырастить.

Елена Эдугартовна - известный ставропольский птицевод, доктор сельскохозяйственных наук, ученица российского светила в этой области профессора Владимира Фисинина. Сейчас она руководит научными опытами аспиранта первого года обучения кафедры частной зоотехнии, селекции и разведения животных Марии Барсуковой.

Вузовское исследование касается технологии выращивания цыплят-бройлеров, в частности комплексного применения биопрепаратов кормового и зооигиенического назначения.

Смысл экспериментальной технологии в том, чтобы, говоря научным языком, "осуществить биодеструкцию подстилочного помёта и снизить выделение аммиака в воздух и азота с помётом". То есть благодаря применению специальных препаратов отечественного, подчеркнем, производства улучшается газовый состав воздуха, которым дышит птица. Это позволяет получить быстрый рост бройлера и повысить качество мяса.

Нужно отметить, что выращивание бройлеров по оптимизированной технологической и кормовой программе ученых агроуниверситета позволяет получить мясо птицы, отвечающее требованиям рынка «FoodNet». Это рынок персонализированного питания, основанный на передовых разработках в технологиях производства и сбыта продуктов питания.



Фото: пресс-служба аграрного университета.